

WhiteBrown
ELECTROMENAGER

YAOURTIÈRE ÉLECTRONIQUE 10 POTS

Electronic yogurt maker 10 cups

YT 10 Yourta



MODE D'EMPLOI USER MANUAL

FRANÇAIS

WHITE & BROWN vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.

Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.

Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES D'UTILISATION

LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Vérifier que la tension d'alimentation de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes irresponsables.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Le cordon ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. S'il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- La yaourtière ne doit être utilisée qu'avec les accessoires qui lui sont associés.
- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Utiliser sur une surface plane et stable.
- Ne jamais utiliser à proximité de matières inflammables telles que rideaux, voilages, revêtements muraux, meubles, etc.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne pas immerger la yaourtière, le cordon ou la prise d'alimentation électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

- Seul le cordon d'alimentation approprié doit être utilisé avec cet appareil.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation avec un chiffon doux et humide.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE
UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.**

RECOMMANDATIONS SPÉCIFIQUES :

- Ne pas utiliser la yaourtière à vide
- Seuls les pots et leurs couvercles peuvent être immergés

230 V – 50 Hz

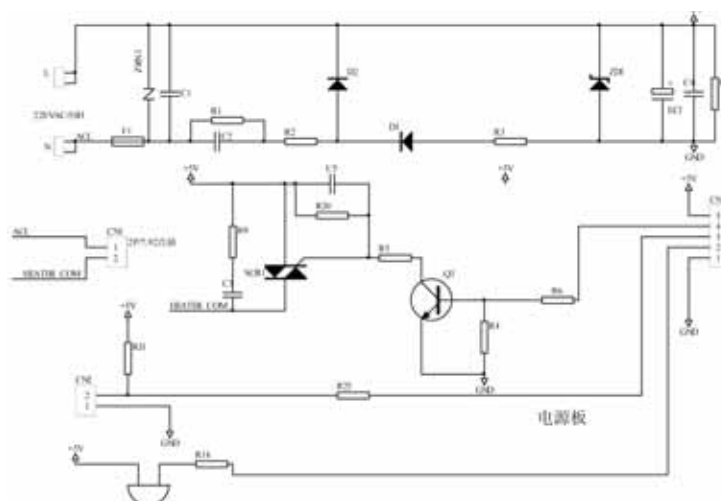
Puissance nominale : 28W

Puissance consommée en mode arrêt : < 1 W

Puissance consommée en mode veille : < 2 W

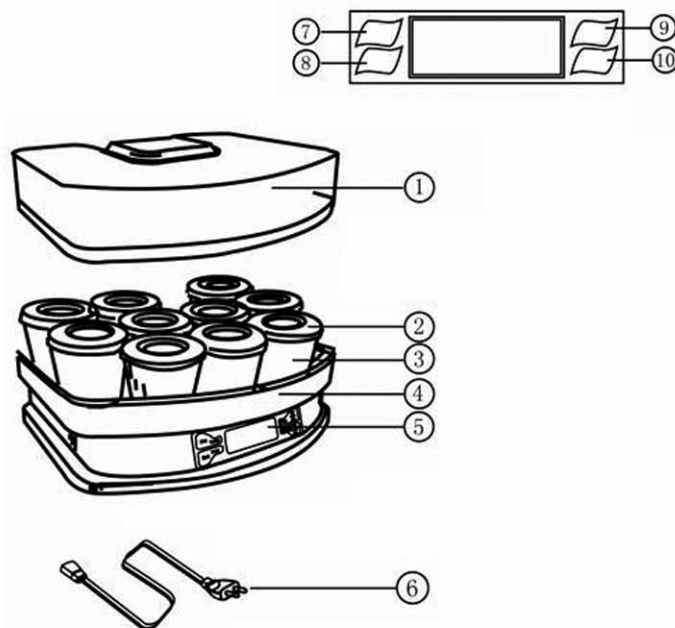
Capacité : 1.5 L

Schéma électrique



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Couvercle de la yaourtière
2. Couvercles des pots de yaourt
3. Pots de yaourt
4. Base de l'appareil
5. Ecran de contrôle
6. Cordon d'alimentation
7. Bouton marche / arrêt : M/A
8. Cycles
9. Réglage à la hausse du temps de préparation des yaourts (en nombre d'heures)
10. Réglage à la baisse du temps de préparation des yaourts (en nombre d'heures)



Avant la première utilisation :

- Sortir l'appareil ainsi que tous les accessoires de l'emballage.
- Laver les pots de yaourt et les couvercles à l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.
- Ne pas immerger la yaourtière ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyer la yaourtière avec un chiffon doux et humide avant de la brancher.

UTILISATION



- Pour 10 pots de yaourt, verser 1 pot de yaourt nature de 125 g et 1.5 L de lait dans un récipient et bien mélanger
- Verser la préparation dans chacun des 10 pots (3) et mettre chaque couvercle (2) sur chaque pot (3)
- Positionner les pots dans la yaourtière (4), dans les logements prévus à cet effet
- Positionner le couvercle de la yaourtière (1)
- Brancher l'appareil
- L'écran affiche « 00 ».
- Appuyer sur le bouton « M/A » : l'affichage « 00 » va clignoter et le voyant vert sur la droite va s'allumer.
- Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter le nombre d'heures de transformation
- Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer le nombre d'heures de transformation
- Après 5 secondes l'écran arrêtera de clignoter et le compte à rebours sera lancé.
- Lorsque le temps programmé sera écoulé, un signal sonore retentira pendant 30 secondes : vos yaourts sont prêts.
- Appuyer sur la touche « Arrêt » et débrancher l'appareil
- Laisser la yaourtière refroidir avant d'ouvrir le couvercle et de sortir des pots

Vous pouvez également utiliser la touche « Cycles ». Appuyez 2 fois sur « M/ A », puis appuyez 1 fois sur « cycles » : « 10 » s'affichera automatiquement.

Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps avec les touches ▲ ▼.

Si vous appuyez 2 fois sur « Cycles » vous programmerez 20 heures de transformation. Les cycles vont de 10h en 10h jusqu'à 60h.

DIFFÉRENTS TYPES DE PRÉPARATION

- Les 2 éléments de base essentiels à la fabrication du yaourt sont le lait et le ferment lactique qui mélangés l'un à l'autre ont besoin de rester pendant de nombreuses heures à une température constante (43°C + ou – 1 degré)
- Il existe 2 types de ferments naturels : 1 yaourt nature acheté dans le commerce (ou 1 yaourt de votre préparation sans jamais dépasser 10 utilisations) ou des ferments en poudre que l'on peut trouver dans des magasins spécialisés ou en pharmacie

QUEL TYPE DE LAIT UTILISER ?

- De manière générale, tous les types de lait conviennent mais ils ne sont pas utilisés de la même manière :
- Lait stérilisé UHT entier ou demi-écrémé pour des yaourts fermes et sans peau: à utiliser sans faire bouillir. Nous vous conseillons d'éviter le lait stérilisé UHT écrémé car la consistance du yaourt ne sera pas optimale
- Lait pasteurisé pour des yaourts crémeux: il est fort conseillé de le faire bouillir et le laisser refroidir avant de l'utiliser pour la préparation des yaourts
- Lait cru pour des yaourts très crémeux au goût très prononcé: impérativement le faire bouillir et le laisser refroidir avant de l'utiliser pour la préparation des yaourts
- Lait en poudre à diluer dans de l'eau bouillante (mais tiédie avant de mettre en pots) pour des yaourts onctueux. Vous pouvez également mélanger quelques cuillères à café de lait en poudre à votre préparation à base de lait traditionnel afin d'améliorer leur consistance.
- Au fur et à mesure des essais, vous serez en mesure de juger quelle combinaison vous convient le mieux.

QUEL EST LE TEMPS DE TRANSFORMATION IDÉAL ?

- Il n'y en a pas, tout dépend des goûts de chacun.
- Si vous utilisez le lait et le yaourt à température ambiante, la durée conseillée de transformation est d'au moins 12 heures. Si une fois la préparation refroidie, la consistance n'est pas assez solide, vous pouvez remettre les yaourts quelques heures de plus à l'étuvée dans la yaourtière.
- Pour diminuer le temps de cuisson, vous pouvez chauffer légèrement le lait (37 à 40°C)
- Si les ingrédients de base sortent du réfrigérateur, le temps de transformation sera supérieur à 12 heures
- Le yaourt peut être consommé directement en sortant de la machine mais son goût sera plus prononcé et sa texture plus ferme si on le laisse 24 à 48 heures dans le réfrigérateur.
- Les yaourts sont à consommer dans les 10 jours maximum après leur préparation : nous vous conseillons de coller une étiquette sur les couvercles avec la date du jour de la préparation ou la date limite de consommation.

ATTENTION :

- Ne pas utiliser plus de 10 fois un yaourt de votre préparation pour servir de ferment à une nouvelle préparation.
- Ne pas utiliser de lait fermenté sucré que l'on trouve dans le commerce à la place du ferment

YAOURTS AROMATISES

- Yaourts sucrés : vous pouvez sucrer le yaourt pendant à préparation ou au moment de les déguster.
- Yaourts aromatisés : vous pouvez ajouter 4 à 5 cuillères à café de sirop de fruit type grenadine ou de menthe au moment de la préparation dans l'ordre suivant : yaourt, sirop, lait
- Yaourts aux fruits : disposer les morceaux de fruits crus ou cuits s'ils sont trop acides ou trop fermes dans les pots avant de verser la préparation
- Yaourts au chocolat ou café : mélanger 1 tasse de lait au chocolat en poudre ou au café moulu, ajouter le yaourt et le reste du lait tout en remuant

Il convient ensuite de placer les couvercles sur les pots de yaourts et de mettre le tout dans la yaourtière pendant 10 à 15h selon vos goûts et la préparation de base.

NETTOYAGE

- Avant toute opération de nettoyage, éteindre et débrancher l'appareil, puis le laisser complètement refroidir.
- Nettoyer les parties de l'appareil avec un chiffon doux et humide : ne pas l'immerger.
- Seuls les pots (3), les couvercles (2) et le couvercle de la yaourtière (1) peuvent être immergés dans de l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement avant de réutiliser ou de ranger.
- Attention seuls les pots (3) sont compatibles lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser de tampons à récurer ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas plonger la prise d'alimentation dans l'eau. Pour la nettoyer, utiliser un chiffon humide.

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTIONS

READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT.

- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of children or incompetent persons. Do not allow them to play with the appliance.
- This appliance should not be used by people (and children) whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or without experience and knowledge, except if a person responsible for their security can supervise or give preliminary instructions for product use.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any sign of damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Keep the power cord away from any heating source.
- The cord length of this product has been designed to reduce the risk of fall. If needed, an extension cord may be used. Do not let it hung over the working area and make sure no-one can accidentally trip over it.
- Only use accessories supplied with the appliance and recommended by White&Brown.
- Unplug the appliance before cleaning. Allow to cool before ranging or cleaning.
- Do not use outside.
- Do not immerse power plug in water.
- Place the appliance on a plane and steady surface.
- Never use near flammable materials such as curtains, draperies, walls, cabinets ...
- Only the appropriate power supply cord must be used with this appliance.
- Always clean after using.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.
- Do not move the appliance during use.

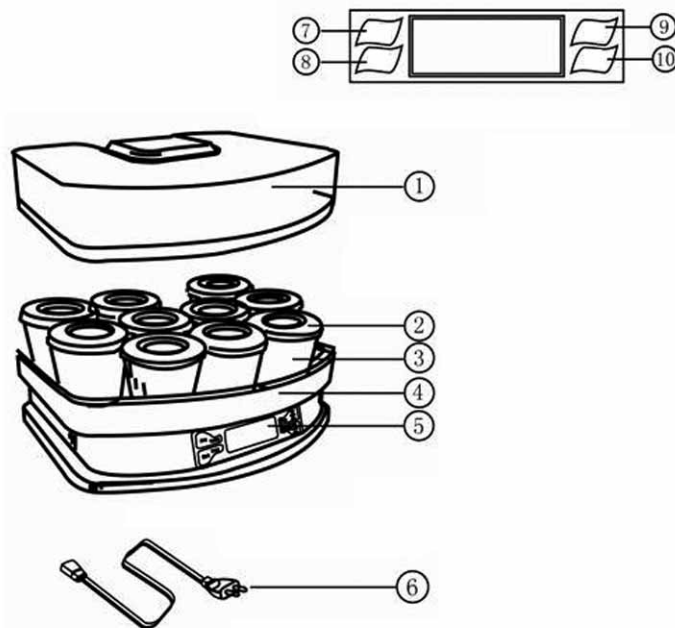
SPECIFIC RECOMMENDATION

- Never touch the hot parts of the appliance when operating
- Never use the yogurt maker when it is empty.
- Only cups(3), lids of cup (2) and lid of yogurt maker (1) can be put into water

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.
THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON
ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS**

GENERAL DESCRIPTION

1. Lid of yogurt maker
2. Lid of cups
3. Cups
4. Base of yogurt maker
5. Operating panel
6. Power cord
7. M/A button
8. Cycles
9. Time adjustment / add time
10. Time adjustment / minus time



Before first use :

- Take out the appliance and all accessories from the packaging.
- Wash the cups and their lids with warm soapy water, rinse thoroughly and dry.
- Wash yogurt maker with damp cloth before plugging; do not immerse.

USING

- For 10 cups, put 1 natural yogurt and 1.5 L of milk in a jar and mix properly
- Put the mixture into each cup (3), close with the lids (2)
- Put the cups into the yogurt maker (4)
- Put the lid of yogurt maker (1)
- Plug the appliance
- Display will show "00"
- Press "M/A" button: display "00" will blink and the green indicator will light on
- Press ▲ ▼ buttons to adjust the time
- After 5 seconds, the light will stop blinking and the machine will begin to work
- When the time comes to 0, the machine will stop working and the buzzer will tweet 30 seconds : yogurts are ready
- Press "off" button and unplug
- Let the appliance cool down before removing the lid and putting off the cups

You can use "Cycles" dial to go directly to 10 hours. Press "M/A" two times, then press "cycles" : 10 appears on the operating panel. If you press twice, you will reach directly 20 hours. It goes from 10 hours to 10 hours until 60 hours.

Various kinds of mixture

- The 2 basic elements that are compulsory to make yogurt are milk and natural ferment; they need many hours of transformation at constant temperature of 43°C (more or less 1°C)
- There are 2 kinds of natural ferment : natural yogurt (or 1 cup of yogurt that comes from your preparation) and powder ferment that can be bought in special shops and at chemist's

WHICH KIND OF MILK USING ?

- All kinds of milks can be used but not in the same way:
- Sterilized milk for firm yogurts: no need to boil
- Pasteurized milk for creamy yogurts: should be boiled before use but must be cooled down before putting into cups
- Milk straight from the cow for very creamy yogurts: must be boiled before use but must be cooled down before putting into cups
- Powder milk to be mixed to boiled water but must be cooled down before putting into cups, for smooth yogurts
- After several uses, you will choose the mixture to your best convenience. You can put some spoons of powder milk into normal milk to improve the result

WHAT IS THE IDEAL TIME OF TRANSFORMATION?

It depends on what you like.

- Minimum 12 hours for milk and yogurt at room temperature; if it is not enough after yogurts are cooled down, you should add more time
- To decrease transformation time, you can heat milk (37 to 40°C)
- If basic food comes from the fridge, transformation time will be longer
- You can eat yogurt directly from yogurt maker but it will be more solid after 24 to 24 hours in the fridge
- Yogurts must be eaten within 10 days maximum after they have been prepared : you should put a sticker on the lid with date of preparation

CAUTION

- You can use a yogurt from yogurt maker instead of natural yogurt or ferment but not more than 10 times
- Do not use fermented milk

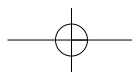
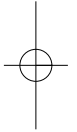
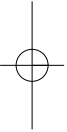
DIFFERENT TASTES

- Yogurt with sugar : you can put sugar during preparation or just before eating yogurt
- You can also put a few quantity of redcurrant, pineapple, mint cordial during preparation
- For chocolate or coffee yogurts : mix a cup of milk with powder chocolate or ground coffee, add yogurt and mix with remaining milk
- Yogurts with fruits : fruits must be put into the cups before filling in with preparation; some fruits will have to be cooked before when they are too acid

CLEANING

Turn the power off, unplug and let the appliance cool before cleaning.

- The base of yogurt maker cannot be immersed.
- The cups (3), lids (2), and lid (1) of yogurt maker can be washed in warm soapy water using a mild detergent.
- Rinse and dry thoroughly.
- Only the cups (3) can be washed in the dishwasher.
- Do not clean any part of the appliance with abrasive cleaners e.g. souring powders, scouring pads, or any abrasive products.
- Do not immerse power plug in water, if cleaning is necessary, wipe over with a damp cloth.





Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.

Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment. Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.